

# お米を美味しく食べられる期間は？

2022年4月1日精米分から、お米の表示が「精米年月日⇒調整時期、精米時期」に切り替わっています。今回は「調整時期」と「精米時期」の違い、家庭での上手なお米の保存方法、そしておいしく召しあがれる期間の目安についてお知らせいたします。

○表示の変更例

| 名称   | 精米  |         |              |
|------|---|---------|--------------|
|      | 産地  | 品種      | 産年           |
| 原料玄米 | 単一原料米<br>愛知県  | あいちのかおり | 表示面<br>下部に記載 |
| 内容量  | 5kg   |         |              |
| 精米時期 | 表示面下部に記載してあります  |         |              |
| 精米工場 | 愛知県経済産業協同組合連合会 パールライス安城工場<br>愛知県安城市高瀬町井荒井3-1<br>☎0566(79)2865 |         |              |

【印字例】

03年産  
精米時期  
21.09.中旬  
L9K080



## ●「調整時期」「精米時期」表示とは

「調整時期」は玄米に使用する名称で、袋に詰められた時期(年月日)を表します。「精米時期」は精米に使用する名称で、文字通り玄米を精米した時期(年月日)を表します。

いずれも年月旬(上旬/中旬/下旬)又は年月日で表示されますが、東海コープで扱うお米は、年月旬での表示に変更となります。

<精米時期>精米をした日にちは？

・上旬…1～10日 ・中旬…11～20日 ・下旬…21日～月末

👉東海コープのお米は精米後、早目にお届けできるよう努めています。

## ●お召しあがりの目安

(印字が示す期間の起算日から約30～40日以内)

・上旬…翌月上旬10日頃まで ・中旬…翌月中旬20日頃まで

・下旬…翌月下旬月末頃まで

👉気温の比較的低い10～4月頃は、上記目安より10日ほど延長することができます。

## ●お米の保存方法について

おいしくって、安全なおはなしでも、何度かご案内をしておりますが、お米の袋には破袋防止のための小さな穴がいくつか空いています。長期間、袋のまま保管していると、ヌカの臭いに誘われて、メイガという虫が卵を産み付け、幼虫がその穴から袋の中に入り込み、成虫になってしまう事例が毎年起こっています。未開封にかかわらず、なるべく早めにお召しあがりになるか、保管が必要な場合は、プラスチック製の密閉容器やペットボトル等に移し替えて、虫が侵入しないようにしてください。また、湿気が多い場所や濡れた状態にしていると、カビの発生となりますのでご注意ください。

今回の表示方法の変更は食品ロスの削減や物流の効率化を目的としています。限りある食料を大切に、持続可能な食糧確保に向けて、生協も表示方法の変更を採用することとなりました。

東海コープ  
ホームページに  
「おいしくって、  
安全なおはなし」の  
バックナンバーが  
あります。



2022年  
6月4週  
(25号)

東海コープからの  
おいしくって、  
安全なおはなし

